



# Endstation für Santa Claus

**Utqiagvik, 17. Juli 2022**

Er reißt den blutigen Säbel aus dem Fleisch, streckt ihn in meine Richtung, fuchtelt mich herbei: «Komm nur her, schau dir alles an. Wer bist denn du? Woher? Ich bin Waska! Waska aus Alaska!» Er beißt sich auf die Lippen, an denen Krusten von Blut oder Kaffee kleben, fletscht dann die Zähne, lässt das lange Krummmesser über seinem Kopf kreisen, bricht schließlich in ein heiseres Lachen aus. Der jüngere Mann mit der roten Schildmütze, der gerade ein Seil von einer meterlangen Flosse löst, lacht krachend mit. Ebenso der dicke Bub im Stimmbruch, der stolz von einer aufgetrailerten

Motorjacht herunterblickt. Nur die Frau beschränkt sich auf ein diskretes Schmunzeln, wendet sich gleich wieder ihrem Fettberg zu, von dem sie faustgroße Stücke absäbelt und in Zip-Tüten verpackt. Sie hat ein rundes Gesicht mit ebenmäßigen Zügen, durch die ab und zu ein melancholischer Schimmer huscht, als habe sie mit einer Sehnsucht zu kämpfen, von deren Erfüllung sie sich immer weiter entfernt. «Habe ich Sie nicht eben im Heritage Center am Empfang gesehen», frage ich. Sie nickt kaum merklich. Seltsam, im Museum kam sie mir viel lebendiger vor, offen, neugierig, mit einer Prise Schalk in den Augenfalten. Und doch: Es ist eindeutig die gleiche Frau. «You have many jobs then ... », nehme ich einen neuen Anlauf. Ihr Gesicht bleibt unbewegt, vielleicht zuckt sie mit der Schulter, doch die Bewegung wird von ihrer dicken Daunenjacke verschluckt.

#### «THEY WILL HUNT YOU»

Obwohl es Juli ist und die Mittagssonne aus einem wolkenlos stahlgrauen Himmel auf uns herunter scheint, ist es nur gerade zwei Grad über Null. Das sagt auf jeden Fall das Thermometer an der Fassade des Stuaqpak-Supermarktes, des einzigen Geschäfts von Barrow oder vielmehr von Utqiaġvik, wie die nördlichste Stadt der USA seit 2016 offiziell heißt. Ich bin vom Iñupiat Heritage Center, dessen moderne Ausstellung sich ganz den verschiedenen Jagdtechniken der Yupik und Iñupiat widmet, in Richtung Strand spaziert. Eigentlich wäre ich gerne zum Kap Nuvuk gewandert, dem nördlichsten Punkt des amerikanischen Festlandes, doch mein Hotelier hatte mich gewarnt: «Never leave the village! Da draußen hungern Eisbären. And they will hunt you.»

Also blieb mir allein der Gang über die zwölf ungeteerten Straßen der Siedlung, die sich wie ein rechtwinklig zurecht genähter Flickenteppich an jenen Landstreifen klammert, der die Grenze zwischen der Tschuktschensee und der Beaufortsee markiert. Die knapp fünftausend Bewohner von Utqiaġvik leben in flachen Häusern, die auf Pfeilern in einem Boden stehen, der nur einmal im Jahr für ein paar Tage auftaut und sich in einen Sumpf verwandelt. Zwischen den Gebäuden parken Hunderte von Motorschlitten, Jet-Skis und Booten, umglänzt von öligen Lachen.

In Utqiaġvik gibt es zwar nur ein Dutzend Straßen, aber Hunderte von Autos: zentrale Nord-Süd-Achse.

Flohmarkt in der geheizten Eingangshalle des Stuaqpak-Supermarktes.





Überall trocknen Felle auf Gestellen, da und dort hängen auch schwarze Schinken und Rippenstücke in der Luft: *Black meat*.

Die Ureinwohner stellen den mit Abstand größten Teil der Bevölkerung. Sie leben von dem Land, das sie an Ölfirmen vermieten, und von der Jagd auf Robben, Eisbären, Wasservögel oder Karibus, wie die nordamerikanischen Rentiere heißen. Jagen dürfen die Natives so gut wie alles, Regeln gibt es für sie kaum. Eine ganz besondere Bedeutung hat der Walfang, der vor allem im Frühling stattfindet, in erster Linie auf Buckelwale abzielt und von großen Festen begleitet wird. Fast alle Bewohnerinnen und Bewohner von Utqiagvik gehören einer Walfang-Mannschaft an und tragen stolz bestickte Westen mit dem Namen ihrer Crew und Sprüchen wie: «And God Created the Great Whales».

Sieht man vom Supermarkt ab, in dessen geheiztem Eingangsbereich ein paar ältere Frauen und Männer einen kleinen Flohmarkt betreiben, ist in Utqiagvik nicht viel los. Ab und zu knattern Jäger-Duos auf Quads an einem vorbei, mächtige Flinten lässig auf den Oberschenkeln abgestützt. Da und dort schießt ein Husky aus seiner Hütte auf einen zu – bis ihn die Kette zurückreißt. An vielen Häusern hängt noch der Weihnachtsschmuck. Doch für Santa Claus ist hier Endstation, diese Rentiere ziehen keinen Schlitten mehr, ihre abgehackten Köpfe schmücken die Dächer von Geräteschuppen und Garagen. Auf den Hausfassaden prangen Walfangtrophäen wie Wirbel oder Schulterblätter, oft kombiniert mit der amerikanischen Flagge.

Vier Mal am Tag landet ein Flugzeug aus Alaskas Hauptstadt Anchorage auf dem Wiley Post–Will Rogers Memorial Airport, dessen Name an einen Humoristen und seinen Piloten erinnert, die 1935 hier abstürzt sind. Der Luftweg ist die einzige Verbindung zum «Rest des Landes», wie mein Hotelier es nennt. Nur eine Straße führt aus der Stadt heraus, sie endet fünf Meilen weiter südlich am Ufer des Emaiksoun Lake. Von da

aus wären es dann nochmals zweitausend Kilometer nach Anchorage.

Überall in Utqiagvik trifft man auf die abgehackten Köpfe von Karibus.

An vielen Häusern hängt auch im Juli noch der Weihnachtsschmuck.

Natürlich fühlte ich mich von der kleinen Gruppe angezogen, die da an der C Ave zwischen aufgebockten Booten, Containern, Paletten und Plastikwannen an einer Reihe von

massiven Campingtischen damit beschäftigt war, meterlange Brocken aus Fett und Fleisch zu verarbeiten. Ich hatte erst keine Ahnung, mit was für einer Beute sie sich abmühten. Angesichts der schiereren Masse dachte ich an einen Walfisch. Dann jedoch entdeckte ich am Boden den abgeschnittenen Kopf eines Walrosses.

«Das war ein zünftiges Weibchen», sagt Waska und schiebt sich mit dem Rücken seiner Linken die Brille auf der Nase zurecht, «etwa zweitausend Pfund war es schwer.» Er zeigt mit dem Kinn auf den jungen Mann mit der roten Schildmütze, der gerade eine Zigarettenpause macht, dann auf die Frau, die immer noch am Fettberg säbelt: «Mein Sohn hat das Tier erlegt, her husband.»

«Ich habe eigentlich einen Bullen geschossen», erklärt der Sohn mit einer leisen Stimme, und es klingt, als stelle er einen rein technischen Sachverhalt dar. «Doch das Tier rutschte sofort tot von der Scholle und sank unter dem Eis weg. Wir konnten es mit unseren Harpunen nicht mehr erreichen. Also kam das Weibchen an die Reihe.»

«Kennen Sie den Unterschied?», frage ich die Frau, doch sie schweigt. Der Sohn antwortet an ihrer Stelle und wieder hört es sich an, als lese er aus einem Schulbuch vor: «Die Stoßzähne des Weibchens verlaufen parallel, manchmal verengen sie sich auch. Beim Männchen gehen die Zähne auseinander.»

«Wie viele Walrösser haben Sie denn schon erlegt?»

Der Sohn zögert, zieht an seiner Zigarette: «Mehr als dreissig waren es auf jeden Fall», sagt er dann und kann ein stolzes Lächeln nicht ganz unterdrücken.

### **GEKOCHTE MUSCHELN AUS DEM DARM**

Jetzt wuchtet der dicke Bub einen mächtigen Brocken Fleisch aus dem Boot. Mit einem furzartigen Geräusch fällt er auf den Boden und schwabbelt kräftig nach. «Pass doch auf», schimpft Waska, verdreht die Augen: «mein Enkel!» Der Sohn zerrt das Stück aus dem Staub auf einen Karton, dabei fällt ihm die rote Mütze in einen kleinen Tümpel aus Wasser und Blut. Er setzt sie ohne Zögern wieder auf.

Die Jäger erzählen mir, wie sie das Tier noch auf dem Eis auseinandergenommen, in etwa fünfzig Kilo schwere Streifen zerlegt und ins Schiff





Waska, Virtuose des Tuktak, bei der Arbeit an seinen Meisterstücken.

gehievt haben. «Mein Boot ist eigentlich zu klein für so ein grosses Walross», erläutert der Sohn, «es lag so tief, dass wir ganz langsam fahren mussten, sonst wäre das Wasser über die Reling geschwappt.»

«Aber wir hatten uns ja gestärkt», lacht Waska, «mit den gegarten Muscheln aus dem Bauch des Tieres: A yummy snack.»

«Kann man denn wirklich alles ... »

«... essen? Yes, absolutely everything. Wir mögen vor allem das Fett», erklärt Waska, «wir kochen es in Wasser und genießen es dann. Einfach so! Herrlich!»

«Without anything?»

«Früher gab es nicht einmal Salz dazu. Unsere Vorfahren kamen Jahrtausende ohne Salz aus. Heute aber streuen viele auch etwas Pfeffer darüber – oder sie nehmen eine Sauce, Ketchup, Curry, Mayonnaise ...»

«Ist so viel Fett nicht ...?»

«Problematisch, meinst du? Nicht für uns», jubelt Waska: «Sieh uns an! Sehen wir etwa dick aus? Oder ungesund? Ich esse seit 62 Jahren nur Fett und Fleisch. Und sieh mal, wie kräftig ich bin! Ich war in meinem Leben noch keinen einzigen Tag krank.»



Während er spricht, drückt Waska einen riesigen Lappen Pelz, Fett und Fleisch zu einem Bündel zusammen, führt eine lange Nadel mit einer dicken Schnur durch die Ränder und zurrt alles in einer kugeligen Form fest. «Das ist Tuktak», erklärt er mir, «ich vergrabe die Bündel in der Erde, wo sie sechs Monate oder auch länger bleiben und fermentieren.»

«Ohne Salz?», frage ich.

«Ohne alles. Im Verlauf des Prozesses werden sie grünlich und entwickeln ein Aroma ...» Waska schmatzt.

Erst jetzt sehe ich, dass die Frau mit einem gekrümmten Riesmesser hantiert, auf dem das Logo von Victorinox prangt. Ich deute auf die Klinge: «Das wird da hergestellt, wo ich herkomme, in der Schweiz!»

Die Frau hält mir ihren Säbel so hin, dass ich ihn genau betrachten kann, verzieht aber keine Mine. Waska aus Alaska hingegen fuchelt freudig mit seiner Nadel durch die Luft: «Habt ihr gehört? He's from Switzerland! Das liegt ja auch fast am Nordpol! He is one of our kind!»

Dieser Text erschien erstmals am ... in der Neuen Zürcher Zeitung, S. ...



C Ave, Ecke Laura Madison Street  
Utqiagvik, Alaska, USA  
71.299855,-156.754812 (Karte)

